Catálogo de Identificación de Filetes de Pescados del Mar Argentino





López, Fernando R.
Catálogo de identificación de filetes de pescados del Mar Argentino / Fernando R. López ; Marcela Álvarez ; Alejandra Volpedo. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca ; Instituto de Investigaciones en Producción Animal-INPA, 2021.
48 p. ; 16 x 23 cm.

ISBN 978-987-47917-1-9

1. Consumo Alimentario. 2. Peces. 3. Fileteado. I. Álvarez, Marcela. II. Volpedo, Alejandra. III. Título.
CDD 363.8

Autores:
Méd. Vet. Fernando R. López, Mg. Marcela Álvarez y Dra. Alejandra Volpedo

Fotografía y diseño:
Lucía Celeste Fernández

ISBN Nº: 978-987-47917-1-9

Impreso en Argentina





Introducción



Nuestro país tiene un gran potencial pesquero tanto en volúmenes reales y potenciales de captura como en variedad y calidad de especies ictícolas, sin embargo el consumo *per cápita* ha sido históricamente bajo.

Entre algunas de las razones que intentan explicar el bajo consumo, es el escaso conocimiento que tienen los consumidores en general sobre las especies ofrecidas en el mercado, los distintos nombres que se les asigna y en consecuencia las distintas presentaciones comerciales que se obtienen de cada una de ellas.
Esto trae aparejadas confusiones en el consumidor y aun en los sectores de la gastronomía que usan estos productos pesqueros para su preparación, más cuando la forma usual de venta no es el pez entero sino que son filetes, troncos etc.

Es por eso que creemos que este Catálogo de Identificación de Filetes de Pescados puede ser una herramienta valiosa para contribuir al conocimiento de nuestras especies ictícolas para consumidores, profesionales gastronómicos y público en general.

A tal fin, hemos incluido aquellas especies de origen marítimo que más se venden en el mercado interno, ya que son las que mayores probabilidades tiene el consumidor o el personal gastronómico de comprar en minoristas o mayoristas.

Para estos propósitos es que incluimos una foto de la especie y fotos de la/s presentaciones comerciales más usuales, una descripción de las características relevantes y además información general de la especie y épocas de captura.
Finalmente, esperamos que este catálogo contribuya a un mejor conocimiento de nuestras especies marinas y así, ayudar a impulsar el consumo de un alimento esencial para la nutrición humana.



Índice

Abadejo

Genypterus blacodes





Existen dos especies en nuestro país, el abadejo manchado (*Genypterus blacodes*) y el abadejo liso (*Genypterus brasiliensis*) que se diferecia por su coloración rosada de la piel.
Llegan a medir hasta 1,35 metros.



En Argentina se encuentra a lo largo del borde de la plataforma y talud continental, en profundidades de 400 a 800 m, pero se lo ha capturado también en el Canal de Beagle, a menos de 50 m de profundidad.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

El filet de abadejo tiene un color blanco en su cara visceral. En tanto que la cara externa tiene una ancha franja de color rojo oscuro a lo largo del filet.
Las formaciones anatómicas (miomeros/mioseptos) en forma de ondas y gran tamaño, son típicas de esta especie.
Su carne es blanca y de textura firme.
Dada la variedad de tamaños comercializados, se pueden hallar filetes grandes con la parte caudal (fina) cortada, lo que cambia el aspecto final.

En el comercio minorista se hallan una gran variedad de tamaños lo que puede desorientar al consumidor y confundirse con otras especies.

Anchoa de Banco

Pomatomus saltatrix



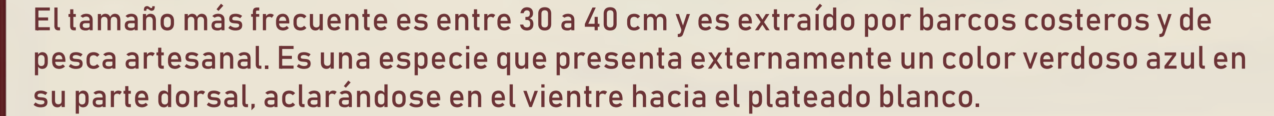


El tamaño más frecuente es entre 30 a 40 cm y es extraído por barcos costeros y de pesca artesanal. Es una especie que presenta externamente un color verdoso azul en su parte dorsal, aclarándose en el vientre hacia el plateado blanco.



Se captura desde Río Grande del Sur (Brasil), hasta los 48° S en Argentina, en profundidades comprendidas entre 20 y 180 metros.





El filet tiene un color marrón rojizo en su cara visceral y en su cara externa tiene algunas zonas grisáceas, dependiendo del tamaño.
La carne es oscura (marrón rojizo) por lo que se lo considera de “carne azul”, rico en omega 3.
Su sabor es fuerte debido a su tenor graso.



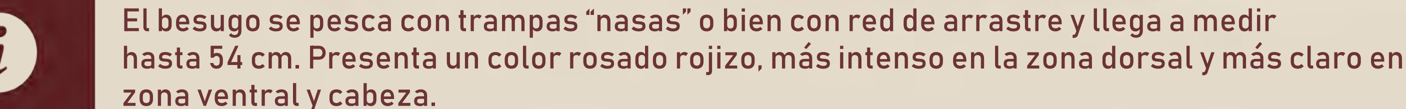
A pesar de ser una especie de gran calidad, no es muy conocida por el consumidor argentino y se lo comercializa generalmente entero o eviscerado y ocasionalmente en filetes, siempre refrigerado. Sólo se comercializa en el mercado interno.

Besugo

Pagrus pagrus







El besugo se pesca con trampas "nasas" o bien con red de arrastre y llega a medir hasta 54 cm. Presenta un color rosado rojizo, más intenso en la zona dorsal y más claro en zona ventral y cabeza.



En Argentina habita fondos duros de la región costera bonaerense, entre 10 y 50 m de profundidad, con dos áreas principales de concentración, una norteña, entre 35° y 38° S, y otra sureña, entre 39° y 41° S.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

El filet es de color blanco rosado en general aunque en la cara externa se distingue una zona central de color ocre, con una fina línea central rojo oscura.
La carne es de textura firme y de un delicado sabor.



Ocasionalmente se ofrece al consumidor el filet de castañeta o sargo como sustituto dado su parecido físico.
Se ofrece tanto refrigerado como congelado entero, eviscerado o en filet.

Brótola

Urophycis brasiliensis





Llega a medir hasta 60 cm y se captura en la costa bonaerense. Esta especie tiene un cuerpo alargado, más robusto en su parte cefálica y más fino hacia la región caudal; con una cabeza pequeña. Se caracteriza porque las aletas ventrales son finas extensiones alargadas. De color grisáceo en la zona dorsal y blanco en la ventral.



Es una especie típica de las costas atlánticas sudamericanas, presente desde Río de Janeiro, Brasil, hasta el Golfo San Matías, en Argentina, tanto en aguas marinas como salobres, se pesca hasta los 50 m de profundidad, aproximadamente.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

El filet es de color rosado tenue con miómeros y mioseptos marcados. Su carne es blanca, suave y de una consistencia no muy firme y de agradable sabor.



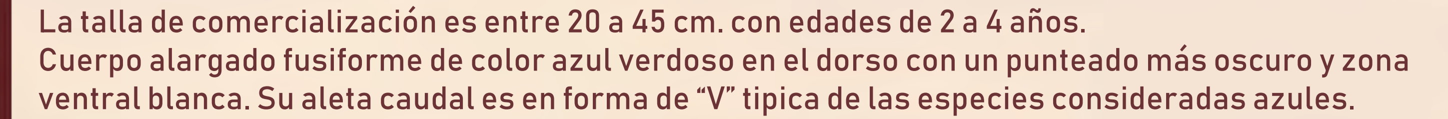
La comercialización usualmente es en filet sin piel.
En el mercado interno se ofrece el filet de merluza grande como brótola.

Caballa

Scomber collias - Magrú







La talla de comercialización es entre 20 a 45 cm. con edades de 2 a 4 años.
Cuerpo alargado fusiforme de color azul verdoso en el dorso con un punteado más oscuro y zona ventral blanca. Su aleta caudal es en forma de “V” tipica de las especies consideradas azules.



Se distribuye en la plataforma argentina, se pesca entre los 50 a 200 metros. Se encuentra en primavera verano en la zona costera marplatense y también en el sur bonaerense y norte patagónico.





Tiene una carne oscura de textura firme y gran sabor. Es una especie de las llamadas "azules", por su alto contenido graso rico en omega 3, lo que incide en su conservación en forma refrigerada ya que la vida útil es menor por los procesos oxidativos que desarrolla.



Es una de las especies más usadas en la industria conservera argentina, pero también se comercializa entera, H&G o filet refrigerada o congelada para el mercado interno.

Chernia

Polyprion americanus





En Argentina la talla no excede de los 60 cm.
Es una especie longeva puede alcanzar los 30 años de edad.



En el sur de Brasil se la encuentra sobre fondos duros e irregulares del talud continental superior (200 – 400 m). En Argentina se ha registrado hasta los 47° S, aproximadamente, desde aguas someras hasta profundidades no mayores de 100 m.





El filet es de color rosado intenso con franjas de color rojo a bordó con los mioseptos muy marcados en su cara externa.
Su carne es de textura firme y de muy agradable sabor.



Esta especie se vende básicamente en mercado interno entera o en filet y es muy apreciada por el circuito gastronómico.
Puede confundirse con el mero.

Congrio

Conger orbignyanus





Alcanza longitudes de 120 cm. Y es capturado por la flota costera y de altura ocasionalmente.



Se distribuye en aguas costeras de hasta 40 m de profundidad, desde Río de Janeiro, Brasil, hasta los 42° S en Argentina.



ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

Su forma es cilíndrica y alargada de color gris a gris oscuro, algo más claro en su zona ventral.
Una característica es no tener escamas lo que le da una textura al tacto, lisa y resbalosa.
Su sabor y textura es muy delicada.



Es una especie que se vende habitualmente entero o en rodajas, dada su forma anatómica y tamaño.

Corvina Rubia

Micropogonias furnieri





La talla de captura es entre los 30 a 50 cm. Es una especie longeva que llega hasta los 30 años. Se la conoce como roncadora por el ruido que emite.



Se distribuye desde México hasta el sur de la Provincia de Buenos Aires. Se la captura hasta los 50 m de profundidad y es una especie de aguas salobres.



ENE	FEB	MAR	ABR	**MAY**	**JUN**
JUL	**AGO**	**SEP**	OCT	NOV	DIC

El filet de corvina posee un color rosado marcado en su cara visceral.
La cara externa es de color rosado fuerte con zonas rojas marcadas a lo largo y ancho del filet.
Igualmente se ven partes blanco-grisáceas, que son más visibles en filetes de mayor tamaño.
Los mioseptos tiene una forma de “V” y son asimétricos.
Su textura es firme y de sabor agradable.



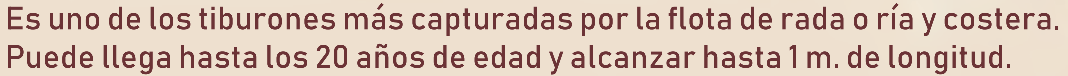
Al igual que otras especies, el tamaño de las espinas hace que se deban practicar cortes tipo “J” para su total despinado.

Gatuzo

Mustelus schmitti







Es uno de los tiburones más capturadas por la flota de rada o ría y costera.
Puede llega hasta los 20 años de edad y alcanzar hasta 1 m. de longitud.



Se encuentra presente desde Río de Janeiro (22° S), Brasil,
hasta la Patagonia (47° 45’ S), Argentina. Se lo captura desde la costa hasta no más de 120 metros de profundidad.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

Su carne es color rosado y
pueden tener zonas de un
color más intenso.
De carne con textura muy firme.
A veces los filetes presentan
manchas verdes o marrones
que se deben a los derrames
de bilis producidos por un
eviscerado defectuoso, lo que
disminuye su calidad comercial.

El gatuzo es una de las especies más vendidas en el mercado interno.
Los troncos, sin cabeza y pelados, se comercializan
como “lomo o lomito de atún” pero es un tiburón, no un túnido.

Lenguado

Paralichthys spp



Existen 4 especies de lenguado distintos, en Argentina.
Son especies de crecimiento relativamente rápido llegando a los 7 años de edad.



Se distribuyen entre los 23°S (Brasil) y los 47°S (Argentina), desde la costa hasta los 150 m de profundidad.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

Su carne es blanca de textura delicada. El filet presenta una forma aproximadamente oval, debido a que es un pez plano, que se diferencian en tamaño siendo el más grande el dorsal.
Los miómeros se ven iguales a lo largo del filet.



Es una especie muy apreciada tanto en mercado interno como externo. Se comercializa entero o en filet. En el mercado interno a veces es sustituido por el “Pangasius”, que es importado y con un color más rosado.

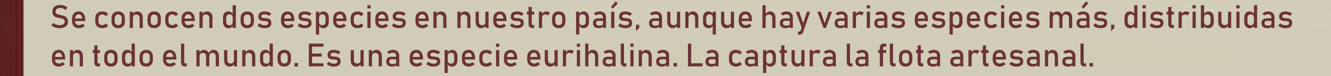


Lisa

Mugil liza







Se conocen dos especies en nuestro país, aunque hay varias especies más, distribuidas en todo el mundo. Es una especie eurihalina. La captura la flota artesanal.



Desde el Estado de Espíritu Santo, en Brasil (20° S) hasta los 42° S en la Argentina, desde la costa hasta los 150 m.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	**AGO**	**SEP**	OCT	NOV	DIC

El filet es de carne firme,
de color rosado con una franja central roja y algunas zonas irregulares grisáceas.

Su sabor es intenso.





Se consume en el mercado interno fresco,entera eviscerada y filet. Se usa también para ahumado artesanal especialmente en la zona de la Bahía Samborombón en la provincia de Buenos Aires

Merluza

Merluccius hubbsi





Es una de las especies más importantes del Mar Argentino y la de mayor venta en el mercado interno. La talla de captura es entre 35 y 70 cm.



Se distribuye desde las proximidades de Cabo Frío, en Brasil (22° S) hasta el sur de Argentina (55° S), en profundidades comprendidas entre 50 y 500 m, con una profundidad media más frecuente de 200 m.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

Su carne es firme y el filet tiene una coloración blanco rosado en su cara visceral.
En su cara externa presenta un tono similar de base, con áreas de color amarillo claro que son depósitos de grasa.
Esta grasa varía hacia el color ocre o marrón en filetes con defectos de congelación y conservación, lo que le daría un sabor y olor rancio.



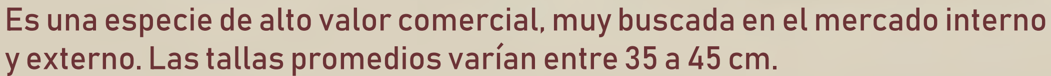
En el comercio minorista se venden los filetes de merluza grande por brótola, confundiendo al consumidor.

Mero

Acanthistius patachonicus







Es una especie de alto valor comercial, muy buscada en el mercado interno y externo. Las tallas promedios varían entre 35 a 45 cm.



Se encuentra desde el sur del Brasil hasta los 48° S en la plataforma argentina, en profundidades que no superan los 100 m.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

Su carne es extremadamente firme y el filet tiene un color rosado suave en su cara visceral. Su cara externa de color rosado tiene una franja central color rojo oscuro a lo largo del filet.
En los filetes grandes se pueden ver tonos rosados más fuertes y partes blancas. Los mioseptos tienen una forma similar a puntas de flecha y son muy marcados.



Dado el gran tamaño de las espinas es que se le practica el corte en “J” para despinar. En el mercado interno se comercializa entero o como filet, fresco o congelado.

Palometa pintada

Parona signata





Hay otra especie similar, la palometa moteada o pampanito, que se diferencia por su aspecto externo pero pertenecen a distintas familias.
Alcanza hasta los 60 cm.



Habita desde las costas de Río de Janeiro, en Brasil, hasta las costas patagónicas, incluyendo el Estrecho de Magallanes y las costas de las Islas Malvinas.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

Es una especie de color gris plateado con una característica mancha pectoral .
Su carne es de color amarronado, de textura firme y de agradable sabor.
Su cuerpo es muy comprimido con escamas pequeñas.



Se comercializa entera, H&G y filet.
Es muy apreciada por el consumidor argentino.

Pargo

Umbrina canosai





La talla promedio de captura es enter los 23 y 38 cm. Y es capturado por la flota costera y de altura ocasionalmente.



Habita aguas costeras (generalmente inferiores a 40 m) del Atlántico Sudoccidental, entre los límites aproximados de Río de Janeiro (Brasil) y el norte del Golfo San Matías en la Argentina (41° 30' S). No penetra en la región estuarina del Río de la Plata.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

El filet es de color rosado con zonas de color rojo intenso de carnes firmes y largas espinas, lo que origina que se lo venda despinado usualmente.
Su carne es de textura muy firme y sabor agradable.



A menudo se vende en sustitución de la corvina rubia por su parecido tanto externo como el filet.

Pejerrey de mar

Odonthestes argentiniensis





Existen otras especies de pejerrey como el corno o manila de origen marino, que tiene una aleta caudal amarilla y también el pejerrey de laguna.



Está presente desde el sur de Brasil hasta Rawson, Argentina, en aguas muy costeras, adaptada a variaciones muy pronunciadas, tanto de salinidad como de temperatura.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

El filet es de textura firme y carne delicada, de color blanco intenso con una banda plateada típica.
El filet tiene una forma aproximadamente rectangular.



Esta especie se vende en el mercado interno en diversas presentaciones como filet con o sin piel, mariposa con cabeza entera sin agallas ni espinas o entero.

Pescadilla común

Cynoscion guatucupa





La talla de captura más frecuente es entre los 35 a 45 cm.
Existe otra especie similar que es la pescadilla real *(Macrodon ancylodon)*.



Se distribuye desde los 22°S en las costas de Río de Janeiro, Brasil, hasta los 43°S en las costas de Chubut, Argentina.



ENE	FEB	MAR	ABR	**MAY**	**JUN**
JUL	**AGO**	**SEP**	OCT	NOV	DIC

La carne del filet es blanca con franjas rojas y zonas color gris plata.
Los mioseptos son muy marcado y con forma de “V” invertida.
Su textura es firme y de agradable sabor.



Es común que se venda despinada con un corte “J” dadas sus largas espinas. A menudo se confunde el filet de pescadilla con otros parecidos como el de chernia y corvina, aunque las zonas plateadas de aquel sirven como característica distintiva. Usualmente se comercializa entera o en filetes sin piel.

Pez Ángel

Squatina guggenheim



Es un condrictio de cuerpo achatado, con espinas en su parte media dorsal. Habita en los fondos mimetizándose para capturar sus presas y alimentarse.



La especie está presente desde el sur de Brasil hasta los 45° S. A partir de los 34° S se encuentra presente desde la costa hasta los 200 m de profundidad. Se desconoce si efectúa migraciones.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

Es un pez cartilaginoso y con buena cantidad de tejido conjuntivo lo que le da una gran firmeza a la carne, de color rosado.
El tronco pelado, tal cual se vende, tiene forma aproximada de punta de flecha con un color tendiendo al rojo en la parte final.

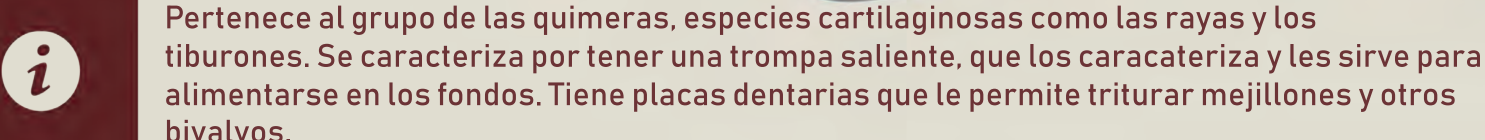


La forma más común de comercializarlo son troncos pelados eviscerados. Puede comercializarse con o sin las dos grandes aletas, que le dan el aspecto de “alas”. Estas “alas” los diferencia de otros condrictios como son el pez gallo o gatuzo.

Pez gallo

Callorhychus callorhynchus







Pertenece al grupo de las quimeras, especies cartilaginosas como las rayas y los tiburones. Se caracteriza por tener una trompa saliente, que los caracateriza y les sirve para alimentarse en los fondos. Tiene placas dentarias que le permite triturar mejillones y otros bivalvos.



La especie habita el cono sur sudamericano, desde los 23° S por el Atlántico hasta los 18° S por el Pacífico, y desde la línea de costa entre los 20 a 40 m, hasta la isobata de 200 m.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

Los troncos son de color rosado claro, se distinguen de los de gatuzo en que tiene una patina de color gris sobre los flancos.
Su carne es firme y de sabor agradable.
En épocas reproductivas puede acentuarse un ligero olor amoniacal que no significa que esté en malas condiciones.



Se comercializa en troncos pelados mayoritariamente, dado su aspecto extraño, y en menor medida en filetes.
Al igual que el tronco de gatuzo a veces se comercializa como "lomos de atún" erróneamente ya que no es un túnido.

Pez Palo

Percophis brasiliensis





En forma ocasional se lo ha utilizado para la industria conservera y se ha encontrado salado o seco en comercios asiáticos de la Ciudad de Buenos Aires.



Pez de hábitos costeros y bentónicos, habita sobre fondos arenosos, preferentemente a profundidades menores de 50 m, distribuyéndose desde la latitud de Río de Janeiro en Brasil hasta los 47° S en Argentina.



ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

El filet tiene una forma típica de cinta y presenta espinas cortas y gruesas.
Tiene un color blanco levemente amarillento a lo largo de la zona ventral externa en el filet sin piel.
Su carne es de textura firme y de sabor neutro.



Es una especie que se vende en filet y fresco ya que su forma anatómica no lo hace útil para otra forma de presentacion como rodajas o postas.
En mercado interno a veces es ofrecido como alternativa al filet de merluza pero por sus fuertes espinas, le restaría el favor del consumidor.

Salmón Blanco

Pseudopercis semifasciata



Las tallas promedio de captura es entre 60 a 100 cm.
Llegando a los 30 años de edad.



Habita desde el Estado de San Pablo, Brasil, hasta los 48° S en Argentina, asociado tanto a cuevas “salmoneras”, en fondos duros, como a fondos arenosos.



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

El filet tiene un color blanco levemente rosado, algo más intenso en la parte central de la cara externa,tiene espinas cortas y gruesas.
Su carne es firme y de sabor agradable y magra.



En el comercio minorista se hallan una gran variedad de tamaños lo que puede desorientar al consumidor y confundirse con otras especies.

Glosario

Condrictio: se denominan Condrictios (del griego Khondros:cartílago e Ichtys:pez) a aquellos peces que tienen como característica principal tener esqueleto cartilaginoso. Como ejemplos tenemos los tiburones, rayas y quimeras (por ejemplo el pez gallo).

Corte "J": se denomina así al corte en forma de letra J que se hace en el filet de algunas especies a fin de quitar la mayor parte de las espinas en la porción cefálica del filet.

Corte "V": se denomina así al corte en forma de letra V al que se hace en la porción cefálica del filet (más que nada de merluza) para despojarlo de la mayor parte de las espinas.

Eurihalino: se denomina al grupo de organismos acuáticos que pueden vivir en aguas con un rango de concetraciones salinas amplias sin afectar su metabolismo.

Filet Mariposa: se denomina así al corte usado básicamente para la especie Pejerrey en el cual los dos filetes se presentan unidos por el dorso conservando la cabeza (sin branquias) y la cola; conservando la piel también.

H&G: se denomina así a la presentación comercial en la cual el pescado ha sido eviscerado y descabezado.

HGT: proviene de las palabras anglosajonas Headless and Gutless (sin cabeza/sin tripas) y en el caso del producto HGT, se agrega la denominación Tailless (sin cola). La presentación es eviscerado, descabezado y sin cola.

Miómero: se denomina así a los segmentos de tejido muscular esquelético de diversas formas que se hallan separados por tejido conectivo (mioseptos).

Mioseptos: se denominan de esta manera a los tabiques de tejido conectivo que separan las unidades musculares conocidos como miómeros.

Tejido conectivo: también denominado como Tejido Conjuntivo, son tejidos de sostén y separación.



El siguiente catálogo fue realizado en el marco del proyecto de "Formación y capacitación de Recursos Humanos para la identificación de filetes de pescados del Mar Argentino comercializados en el mercado interno" presentado por la Dirección de Planificación Pesquera del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, el Instituto de Investigaciones en Producción Animal (INPA UBA-CONICET) la Especialización en Pesca y Producción Acuícola de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires y CAFREXPORT. El mismo fue presentado al Programa de Apoyo a la Formación y Capacitación al Personal de la Pesca (inciso d) art. 45 Ley 24.922) del Consejo Federal Pesquero.

Gracias

a las personas que colaboraron con la provisión de algunas de las especies, Mariano Fuster, Isaías Zahan, Adriana Pereyra y Jorge Domínguez.




ISBN 978-987-47917-1-9
9 789874 791719


Consejo Federal Pesquero


.UBAveterinaria
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS


I N P A
CONICET
U B A


Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina